

PULL

MENÜÜ

Kehtib alates 20.03.2023

SUUPISTED & EELROAD

SÖESTEIK Otse sütel kúpsetatud lihaveise marmorsteik	18 €
VEISELIHA-TARTAR Veisesisefilee, soolakurk, kirsstomat, sibul, kappar, koriander, tšilli	18 €
KANAMAKSAPASTEET Sibulamoos, kröbedik	13 €
CEVICHE Kaheksajalg, huntahven, hiidkrevett, avokaado, mango, tšilli, laim	16 €
WAKAME LÕHE Edamame, avokaado, sidrun, tšilli, ingver	16 €
TOMATI-TARTAR (V) Kappar, tšillipipar, muna- <i>confit</i> , kröbedik	13 €
AUSTERSERVIKUPASTEET (VG) Kikerhernes, pohl, riisiõli, sidrun, kröbedik	13 €
BURRATA (V) Avokaado, mustad läätsed, tomat, valge redis, ürdiõli	15 €
PÕLETATUD KITSEJUUST (V) Salatimiks, punapeet, granaatõun, maasikas, marjakaste	16 €
OLIIVID (VG)	6 €

SUPID

ÕHULINE KÕRVITS (V) Vahukoor, <i>maitake</i> , sibul, <i>ponzu</i>	9 €
ŠI-SUPP Hapukapsas, odrakruup, liha, veisepuljong	8 €

(V) vegetaarne (VG) vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

PEAROAD

Telli juurde lisand!

MARMORSTEIK (250 g*) Lihaveise laagerdatud <i>ribeye</i> , kobar-kirsstomat, <i>romanesco</i> , punaveinikaste	37 €
FLANK STEIK (200 g*) Süteporrulauk, roheline hernes, lihakaste	29 €
LIHAVEISERIBI Mini-peet, Padróne pipar, sinepimajo	35 €
HAUTATUD GRILL-LAMMAS Kartuligratään, aedvili, koorene kaste	24 €
IBERICO SIGA Suitsupaprikapüree, Chimichurri	26 €
REBITUD SIGA Aeglaselt küpsetatud sealiha, kartulitamp, mugulsibul	17 €
REBITUD BURGER Rebitud sealiha, kukkel, frillis, marineeritud punane sibul, <i>coleslaw</i> , priske friikartul	17 €
PULL BURGER Black Angus, kukkel, salatipadi, marineeritud punane sibul, <i>coleslaw</i> , priske friikartul	17 €
VEGAN-BURGER (VG) Vegan-kotlet, kukkel, salatipadi, marineeritud punane sibul, nuikapsasalat, priske friikartul	17 €
SEEN (V) Portobello, sütepaprika, artišokk, küüslauk, sibul, parmesan, murulauk	16 €
Linnuliha ja kala	
PARDI RINNAFILEE Bataadikreem, punapeet, spargel	25 €
KRÕBE KOHAFILEE Peterselli <i>crème fraîche</i> kaste, kartulitamp	22 €
PLANGULÕHE Spargel, tsitrusekaste	25 €

*Kaal enne küpsetamist.

(V) vegetaarne (VG) vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

LISANDID

Soojad lisandid

SÜTEKARTUL (V) Hapukoor, must helvessool	6 €
PRISKE FRII (V) Suur friikartul, parmesan, <i>rouille</i>	6 €
SÜTEPÜREE (V) Kartulipüree, <i>mozzarella</i>	6 €
VOKITUD AEDVILI (VG) Aedvili, toortatar	7 €

Salatid

SUPERTOIT (VG) Avokaado, beebispinat, idud, punane sibul, füüsal, kirsstomat, <i>goji</i> -mari	8 €
ROHELINE SALAT (V) Seedermänniseemned, parmesan	7 €
NUIKAPSAS (VG) Laim, ekstra-väärisoliiviõli, murulauk, tšilli	7 €
COLESLAW (V) Punane- ja valge kapsas, nuikapsas, porgand	6 €
SOOLAKURK (VG)	5 €

Kastmed

PUNAVEINI	2 €
TSITRUSE (V)	2 €
ROUILLE (V)	2 €
CHIMICHURRI (VG)	2 €
GUACAMOLE (VG)	2 €

(V) vegetaarne (VG) vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

MAGUSTOIDUD

ŠOKOLAADIHALVAA (V) Vahukoor, ananassisalsa, granadillivaht	11 €
PISTAATSIA & PASSION (V)	11 €
CRÈME BRÛLÉE BAILEYS (V) Šokolaadiliiv, besees	8 €
SORBETT (VG)	6 €
JÄÄTISEKOKTEIL (V) Vaniljeplombiir, ploomimahla	6 €
JÄÄTISEKOKTEIL BRÄNDIGA (V)	9 €

VÄRSKED MAHLAD JA SMUUTID

Aeglaselt pressitud värsked mahlad viljalihaga

APELSIN (VG)	7 €
GREIP (VG)	7 €

Tervislikud smuutid

(ei ole lisatud suhkrut, vett või muid lisaineid)

ORANŽ (VG) Mango, melon, banaan, astelpaju	7 €
ROHELINE (VG) Kurk, beebispinat, avokaado, banaan, apelsin, grenadill, ingver	7 €

(V) vegetaarne (VG) vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

JOOGID

Külmad joogid

PULL VESI mulliga/mullita	50 cl	1 €
HAAGE VESI mulliga/mullita	33 cl	4 €
	75 cl	6 €
PULL KÄSITÖÖLIMONAAD Mustsõstra-vaarika, rabarberi-õuna	45 cl	6 €
HARTRIDGES CELEBRATED LIMONAADID Rose, Dandelion & Burdock, Raspberry	33 cl	6 €
AURA MAHL (apelsin, segu, tomat, ploom, jõhvikas, viinamari, õun)	30 cl	3 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA	25 cl	4 €
TOONIK Hartridges Indian, Fever Tree Aromatic, Fever Tree Elderflower, The London Essence Grapefruit & Rosemary, The London Essence Ginger Ale, Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	3 €
ARTISAN DRINKS TOONIK Artisan Skinny London, Artisan Violet Blossom, Artisan Yuzu Tokyo, Artisan Pink Citrus, Artisan Barrel Smoked Cola	20 cl	4 €

Kuumad joogid

KOHV, ESPRESSO	4 €
CAPPUCCINO, LATTE	5 €
KAKAO	5 €
IIRI KOHV	9 €
TAIMETEE, TASS/KANN	4 €/6 €

(V) vegetaarne (VG) vegan

Allergeenide, laktoosi ja gluteeni sisalduse kohta küsi teenindajalt.

Casual fine dining restoranis PULL

Restoranide HÄRG ja PULL omanikeks on tuntud grillmeisterid Enn Tobreluts ja Andres Tuule, restoran Pull asutati 2016. a ja restoran Härg 2018. a.

Enn on rahvusvaheliselt tunnustatud BBQ- ja grillikoolitaja ning *catering*-teenuse pakkuja (www.bbqentertainment.com). Lisaks on Enn on Grillfesti peakohtunik ning BBQ Entertainment OÜ kaudu ka paljude grillimiseseadmete, grillisõe, jookide, maitseainete jpm toodete maaletooja (www.e-bbq.ee). Tema töö liha ja grillimisega algas 1996. a. 20-aastasena ning 2016. a anti talle üle ka väärikas elutööpreemia "Panus Eesti grillikultuuri arendamiseks". Restoranide PULL ja HÄRG juhataja Andres on olnud tegev *catering*- ja restoraniäris üle 30 aasta, omades suuri kogemusi nii toitude valmistamisel kui serveerimisel.

Pulli eesmärgiks on pakkuja parima kvaliteediga steike, madalal kuumusel küpsetatud liha, hõrgutavaid grillroogasid ja sinna juurde tervislikke salateid, värskest pressitud mahlasid ja smuutisid. Loomulikult on Pullis tähtsal kohal ka parimad veinid ja muud joogid. Restoran kasutab toitude valmistamisel ainult väga kvaliteetset toorainet maailma parimatest farmidest. Siin on suur rõhk ehtsal tulel – enamus roogasid grillitakse otse süte kohal ja mõni ka süte sees. Meie restorani üks firma-roogadest on Enn Tobrelutsu kuulus süte sees küpsetatud steik (*dirty steak*).

Lisaks suurepärasele köögile ja parimale toidule loovad restoranis suurepärase meeleolu ka õdus miljö, hea muusika ja tõeliselt stiilne kaasaegne interjöö ajaloolises hoones. Sisearhitektuurse projekti autor on Ace of Space'i sisearhitekt Ines Haak ja disainer Aap Piho, seintel olevad kunstiteosed on andeka noorkunstniku Silver Koppeli poolt maalitud. Pulli graafilise stiili on loonud Eastwood Advertising.

Teiste, aastate jooksul saadud tunnustuste kõrval pälvis restoran PULL 2022. a. ka mainekas Michelin Guide'is äramärgimise.

Pulli mehed pakuvad jätkuvalt ka *cateringe* ja koolitusi. Enn Tobreluts oma tiimiga on luksuslikke grilli- ja BBQ-*cateringe*, koolitusi ja *shows*id läbi viinud juba alates 2006. aastast.

Pulli suveniirikapist on võimalik endale koju kaasa osta just Pulli jaoks toodetud universaalne Pulli poekott, pleed, steiginoad, Enn Tobrelutsu BBQ maitseaineid ja muid põnevaid tooteid, mida mujalt ei leia, küsi lisainfot teenindajalt.

Rotermanni tehase elevaatorihoone

(ehitatud 1904–1930)

Rotermanni kvartali ajalugu algab aastaga 1829, kui Christian Abraham Rotermann asutas aktsiaseltsi Rotermanni Tehased, mis algselt tegeles ehitusmaterjalide valmistamise ja vahendamisega. Hiljem lisandusid muud tegevused ja hooned: kaubamaja, tärklisevabrik, piiritusevabrik, makaronivabrik jpt. Uus jahuveski valmis 1890. a ja elevaatorihoone Hobujaama tänava äärde 1900. a, millele lisati 1904. a mahult suurem juurdeehitus. Hoonete renoveerimise käigus 1930ndatel ehitati viljaelevaator põhjalikult ümber. AS Rotermanni Tehased lõpetas tegevuse 1939. a ning tehase varad natsionaliseeriti 1945. a. Okupatsioonijärgse olulisemaid ettevõtteid siin kvartalis oli leivatööstus – tootmiskoondis Leibur kasutas Hobujaama hoonet veel 1980ndate teises pooles. Rotermanni kvartali nõukogudeaegne miljöö on igavesti talletatud ka maailma kultuurilukku – lagunevas tööstusrajoonis toimus suur osa Andrei Tarkovski filmi "Stalker" võtteid. Tööstuslik tootmine lõppes suuremas osas hoonetest 1990ndatel aastatel.

2006. aastal alustati Rotermanni kvartali renoveerimis- ja arendustöödega.

2011. a nimetati kvartali allesjäänud vana osa miljööväärtuslikuks piirkonnaks.

Tallinna südalinnas asuvas vanas tööstuskvartalis eksisteerivad tänapäeval sõbralikult koos uue funktsiooni leidnud vanad tööstusehitised ja kvaliteetne kaasaegne arhitektuur.

2015. a algasid elevaatorimaja renoveerimistööd, et kohandada see uute üürnike, sh hulgas ka restorani Pull, vajadustele vastavaks. Ruumides säilitati ajaloolised osad ning täiendati neid kaasaegsete lahendustega, kunagistesse elevaatoriruumidesse mahutati toimiv restoraniköök koos kõrgetasemeliste grillimiseseadmetega. Restoranil on kahel korrusel kokku umbes 90 istekohta ja suvehooajal on avatud ka hooviterrass.



Külasta ka meie
RESTORANI HÄRG

Maakri 21, Tallinn

(sissepääs Tornimäe tänavalt)

Broneeringud: **+372 5382 5003**, bookings@harg.ee

www.harg.ee

TELLI *CATERING* VÕI KOOLITUS

Telli endale luksuslik *catering* aiapeole, suvepäevadele või koguni pulma!
Garanteerime vaieldamatult parimad maitseelamused, tiptasemel teeninduse
ja terviklahendused koos inventari ja kõige muu vajalikuga.

Huvi korral kirjuta

info@ncatering.ee • info@bbqentertainment.com

www.ncatering.ee • www.bbqentertainment.com

E-pood: www.e-bbq.ee

